

# Żytnie IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **51**
- SRM **8.2**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	2.4 kg (34.3%)	83 %	4
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	2.4 kg (34.3%)	82 %	6
Ziarno	Żytni Viking Malt	1.1 kg (15.7%)	80 %	10
Ziarno	Wiedeński Viking Malt	0.8 kg (11.4%)	81 %	8
Ziarno	Karmelowy 150 Viking Malt	0.3 kg (4.3%)	80 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	10 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	10 min	10.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis